



SMARTWINERY



¿Quiénes somos?

Fundada en **1957**, Grupo Agrovín es el *partner* global y estratégico de las bodegas.

Es asesor técnico y proveedor de:

- **Productos enológicos**
- **Sistemas y equipos tecnológicos**
- **Servicios de laboratorio**

Acompaña a los enólogos a definir el carácter de sus vinos en línea con las tendencias del mercado.



¿Dónde estamos?

Grupo Agrovín es referente a nivel mundial con sede en España y filiales en Portugal, Italia, Rumanía, Francia y Estados Unidos.

— Presente en **+20 países**.

— **12 oficinas** por el mundo.

- **8 oficinas:** España
- **4 filiales:** Francia, Italia, Rumanía, EE.UU.
- **+15 otros países:** Argentina, Chile, México, Nueva Zelanda, Canadá, Moldavia, Bulgaria, Eslovenia, Perú, Uruguay, Brasil, San Marino, Ecuador, Andorra, Montenegro, Sudáfrica.



Centro de Producción

Amplia planta de producción propia en la mayor zona de producción vinícola de España

Grupo Agrovín cuenta con **diversas plantas de producción** de productos tanto sólidos como líquidos, donde se fabrican diversos preparados biotecnológicos, estabilizantes, nutrientes, taninos, clarificantes, coadyuvantes de filtración, bacterias lácticas, etc.

- 28.000m² de almacén
- ~2.000 artículos (~780 excluyendo servicios y material de laboratorio, repuestos y asistencias)
- Intervención en la elaboración o envasado del ~60% de los productos



Laboratorio

Análisis, controles y pruebas enológicas adaptados a las necesidades de cada bodega

Nuestro laboratorio, acreditado por **ENAC**, garantiza la fiabilidad de los parámetros, profesionales, equipos y metodologías.

Esto nos permite llevar a cabo ensayos, análisis y controles exhaustivos, cumpliendo con los más **altos estándares de calidad**.

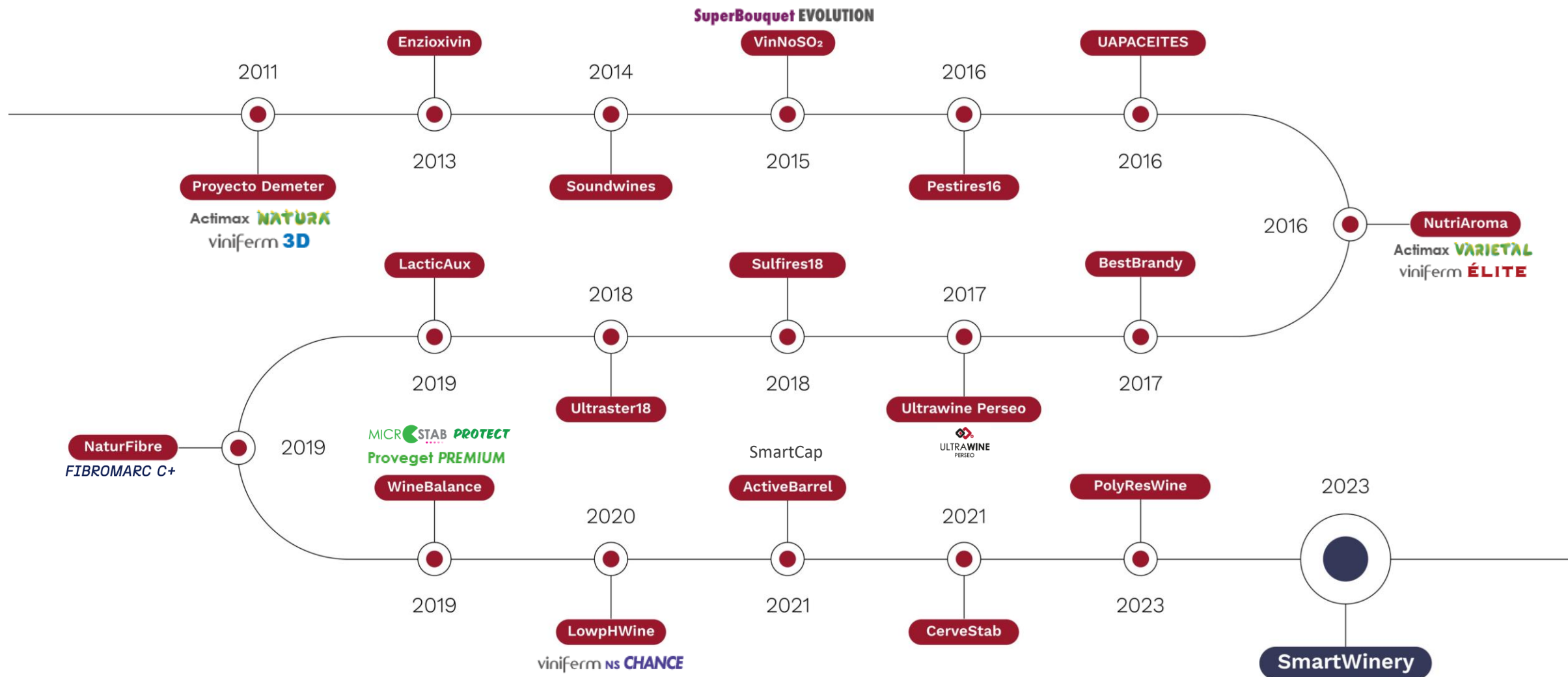
- +550 m² de laboratorio
- +35.000 análisis enológicos al año
- +5.000 muestras analizadas al año
- 8 profesionales dedicados



Laboratory accredited by ENAC in the ISO 17025 standard for testing wines and musts.



Grupo Agrovín ha dedicado progresivamente más recursos y capital a proyectos de I+D+i





Producción de vino eficiente y sostenible para impulsar la competitividad de las bodegas

A través del proyecto europeo **SMARTWINERY**, el Grupo Agrovin ha desarrollado una bodega experimental destinada a implantar tecnologías SMART para **reducir costes y minimizar el impacto medioambiental** de la producción de vino en bodegas, disminuyendo al mismo tiempo su huella ecológica.

—+250m² de bodega experimental

11/2023

36 meses

10/2026

—Presupuesto: 2.026.000€

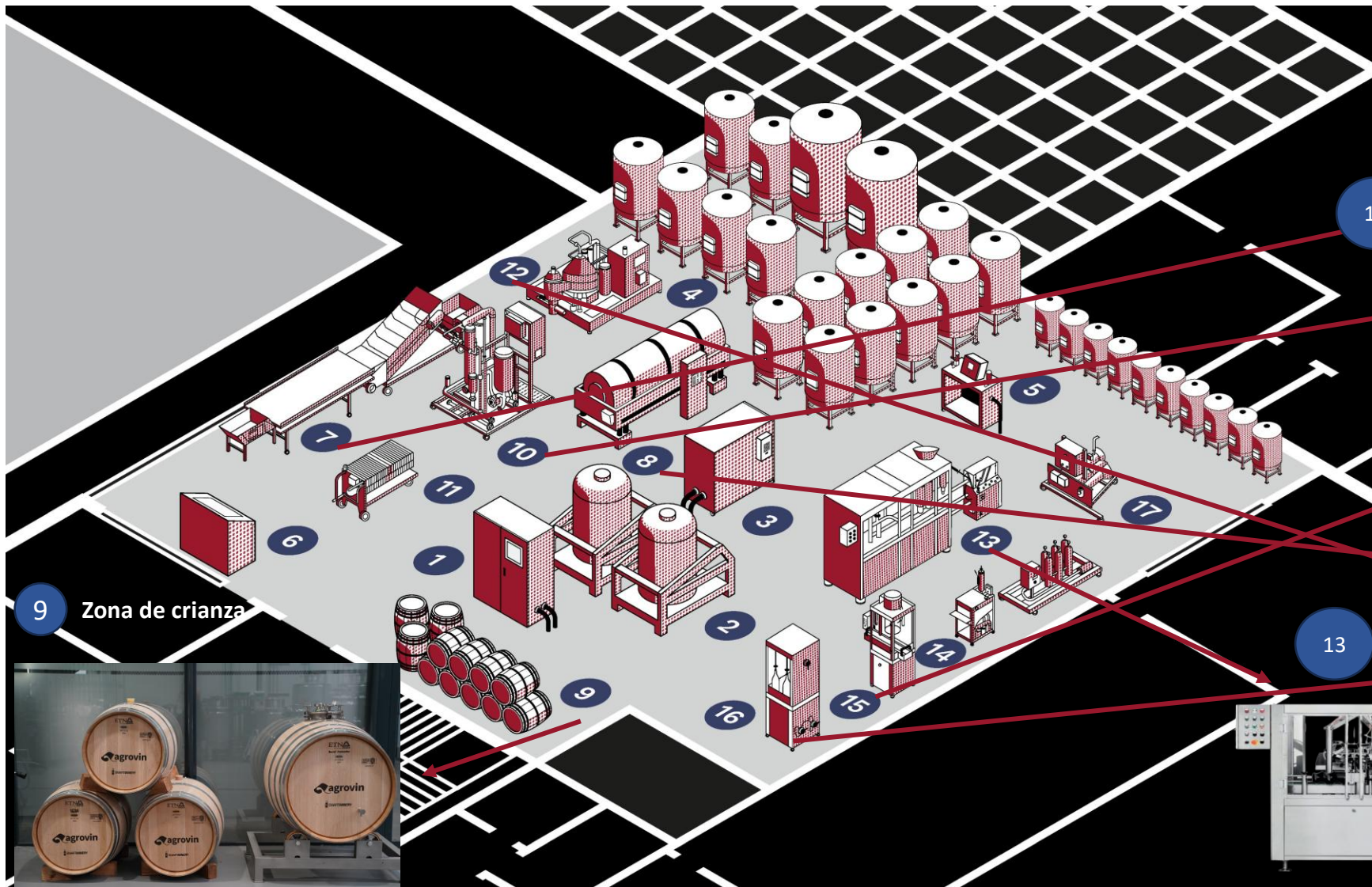


Co-funded by
the European Union



NEUROPUBLIC

"Project GA101115013 co-financed by the European Union through the Interregional Investment Facility for Innovation (I3), within the framework of the European Regional Development Fund (ERDF)."



9 Zona de crianza



10 7 Filtro tangencial
Línea de recepción de uva



15 Taponadora - Enjauladora

16 Llenadora isobárica

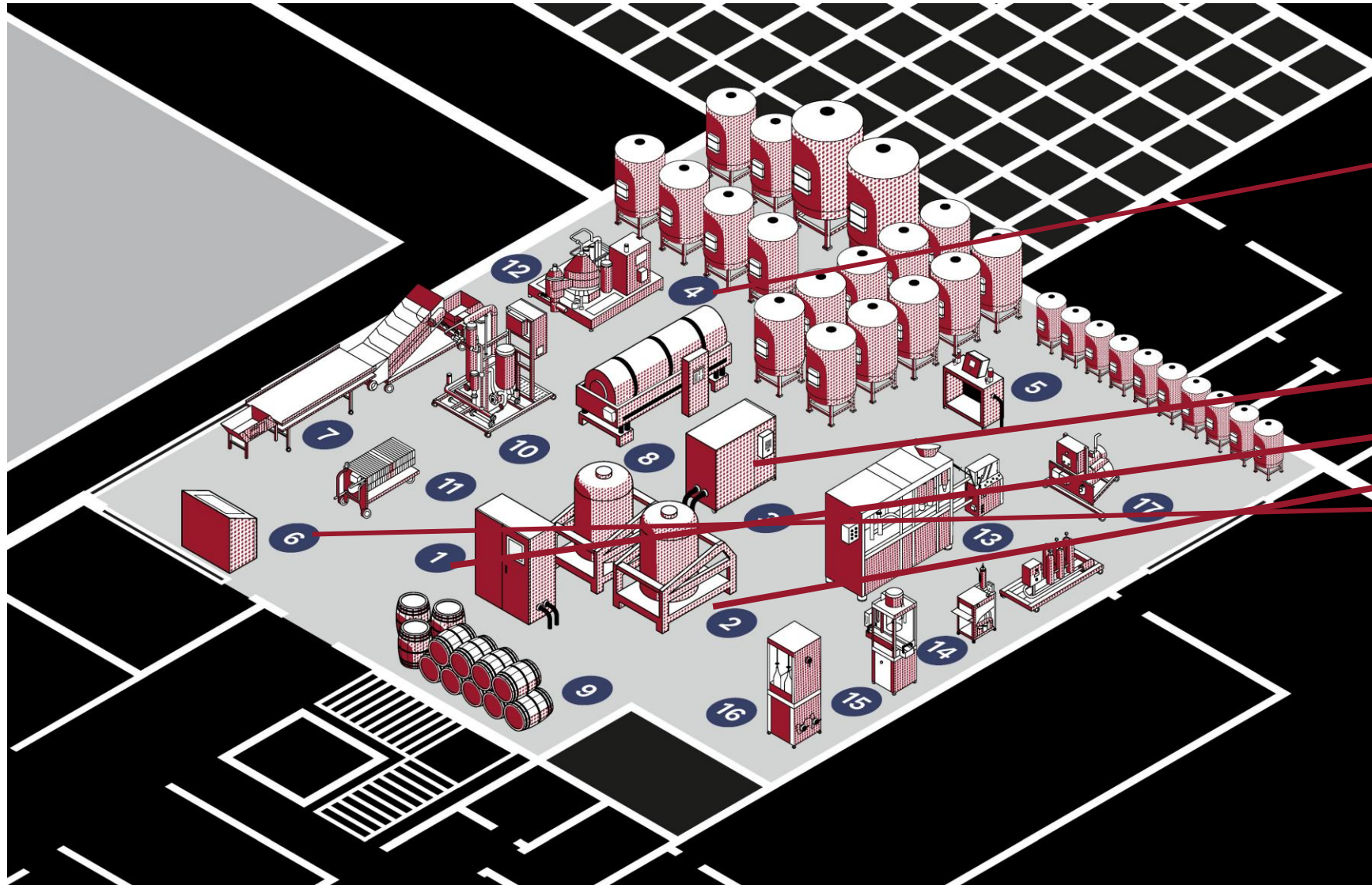


mática
a

13 Línea enado - concho



Co-funded by
the European Union



4 Tank control
Monitorización de parámetros a tiempo real

2 Extracción de H₂ Perseo
Intercambio catiónico / ósmosis
1 Oxi Out resultados
Gestión de gases de uso enológico



through the Interregional Investment Facility for Innovation (I3), within the framework of the European Regional Development Fund (ERDF)."



SMARTWINERY

ENSAYOS VENDIMIA 2025

Ensayos realizados durante la vendimia 2025:

1. Vinificación tradicional
2. Vinificación con *no-Saccharomyces*
3. Aplicación de ultrasonidos en uva blanca y uva tinta
4. Ensayo de ultrasonidos + enzima β -glucosidasa + fermentación con perfil térmico invertido
5. Elaboración de vino con baja graduación alcohólica (en proceso)
6. Reducción de polifenoles en mosto (en proceso)



Co-funded by
the European Union

The screenshot displays the Ulises TCM interface with nine tanks (A01-A09) and a sidebar menu. A red diagonal line is drawn across the tanks.

Tank	Temp (°C)	RDX (mV)	D (g/l)	VOL (L)	Control Mode
A01	12.2	93	950	150	C.T.M. Auto
A02	12.8	133	987	100	C.T.M. Auto
A03	12.5	38	998	150	C.T.M. Auto
A04	16.0	-18	1079	110	C.T.M. Auto
A05	15.7	6	1079	150	C.T.M. Auto
A06	15.9	-225	1081	130	C.T.M. Auto
A07	13.2	5	994	130	C.T.M. Auto
A08	13.0	-65	993	130	C.T.M. Auto
A09	13.0	-65	993	130	C.T.M. Auto

Sidebar Menu:

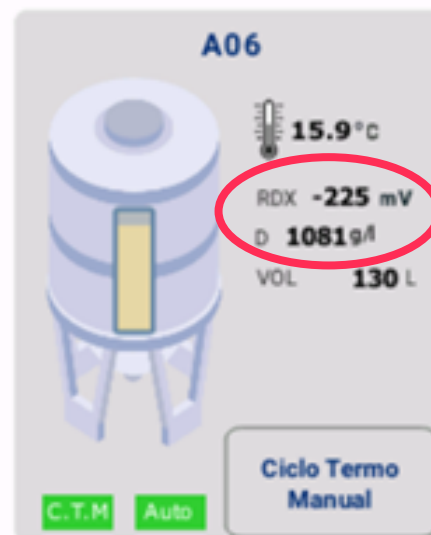
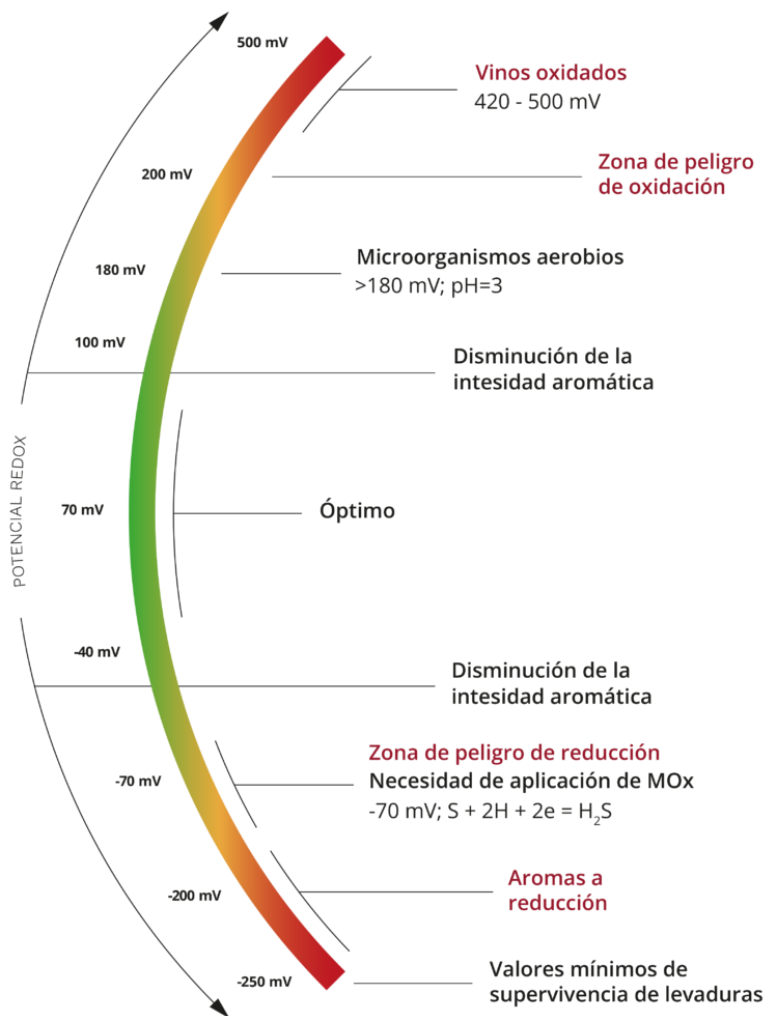
- Tank Control
- Ulises TCM
- Mac
- TERMORREGULACIÓN
- Información
- Volumen Actual: 100 l
- Nivel Depósito: 67%
- Temperatura: 10
- Gráficos
- Mos



SMARTWINERY

TANK CONTROL: DOSIOX – ELECTROWINE

Monitorización del potencial redox



Co-funded by
the European Union



UNIVERSIDAD
DE MURCIA



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

NEUROPUBLIC

"Project GA101115013 co-financed by the European Union through the Interregional Investment Facility for Innovation (I3), within the framework of the European Regional Development Fund (ERDF)."

TANK CONTROL: ULISES TDR2 (Remontados)

Gestión automática de remontados

Sistema de inyección de aire a presión en depósitos para conseguir la mezcla deseada de la masa a fermentar

Con un ahorro energético de hasta un 40% respecto a un sistema de remontados tradicional.



El control de la homogeneización.



Mayor transferencia de taninos,
color y aroma.

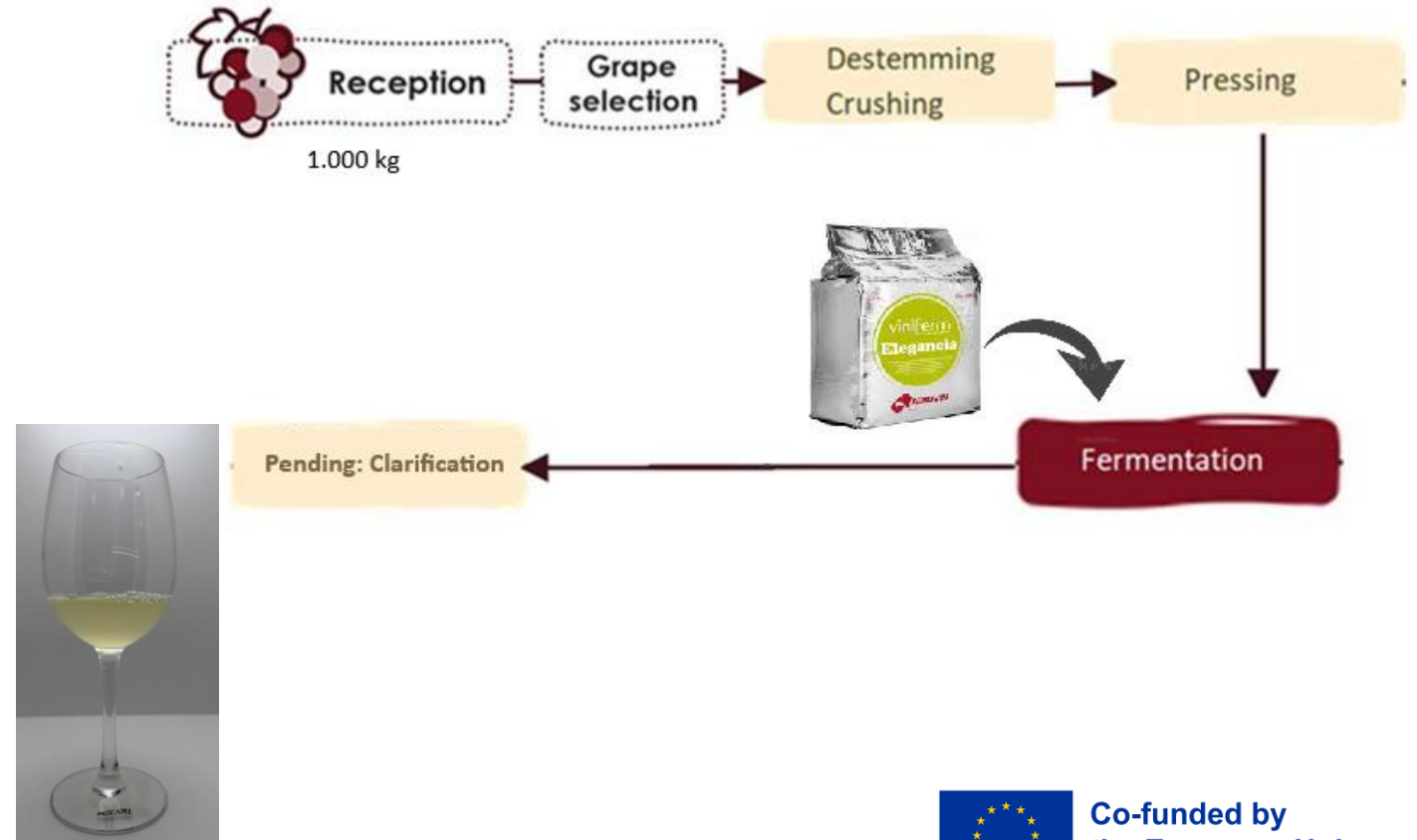


Evitar fermentaciones acéticas del
sombbrero.



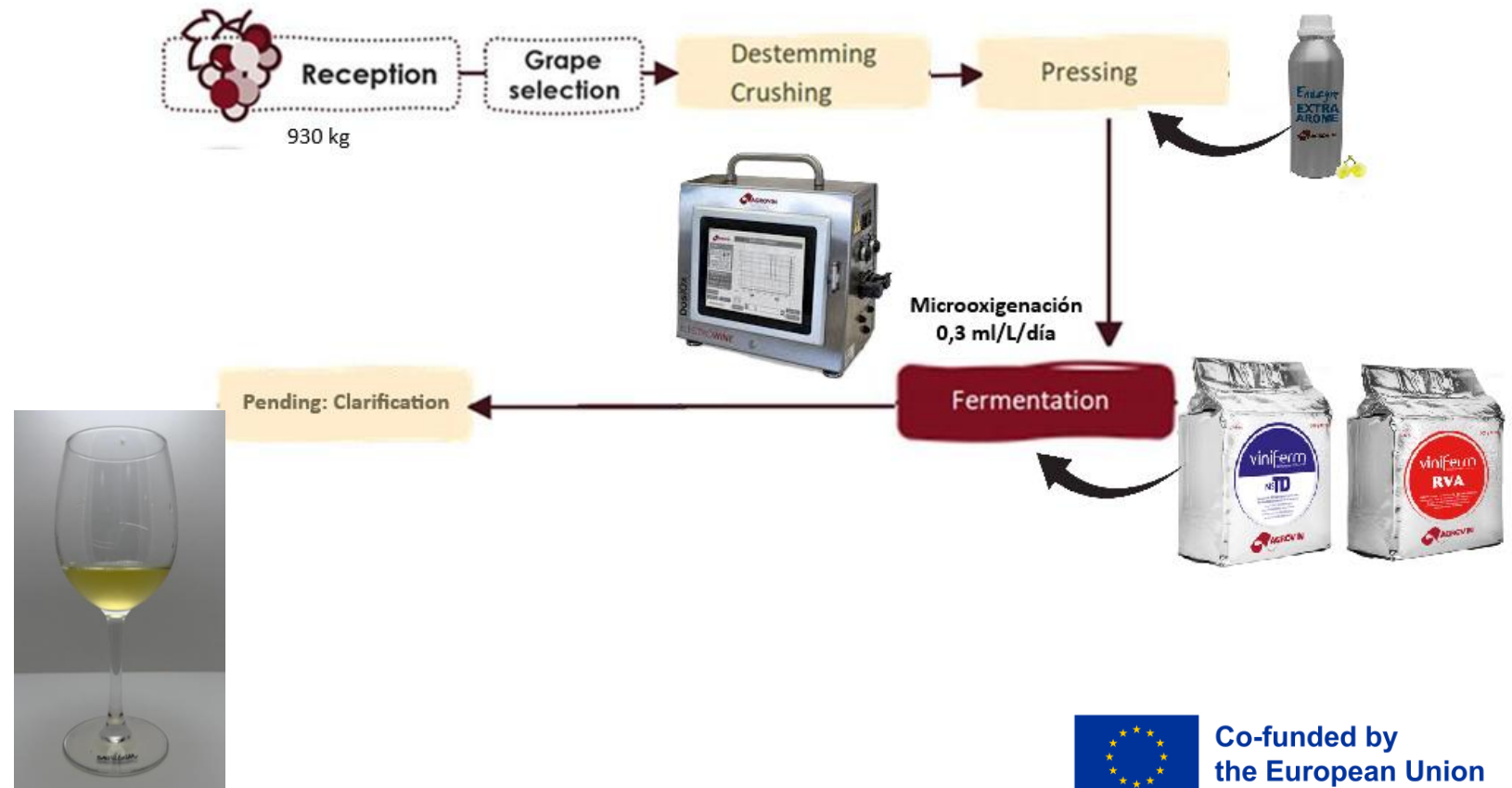
1. Vinificación tradicional + Tank control

UVA MOSCATEL



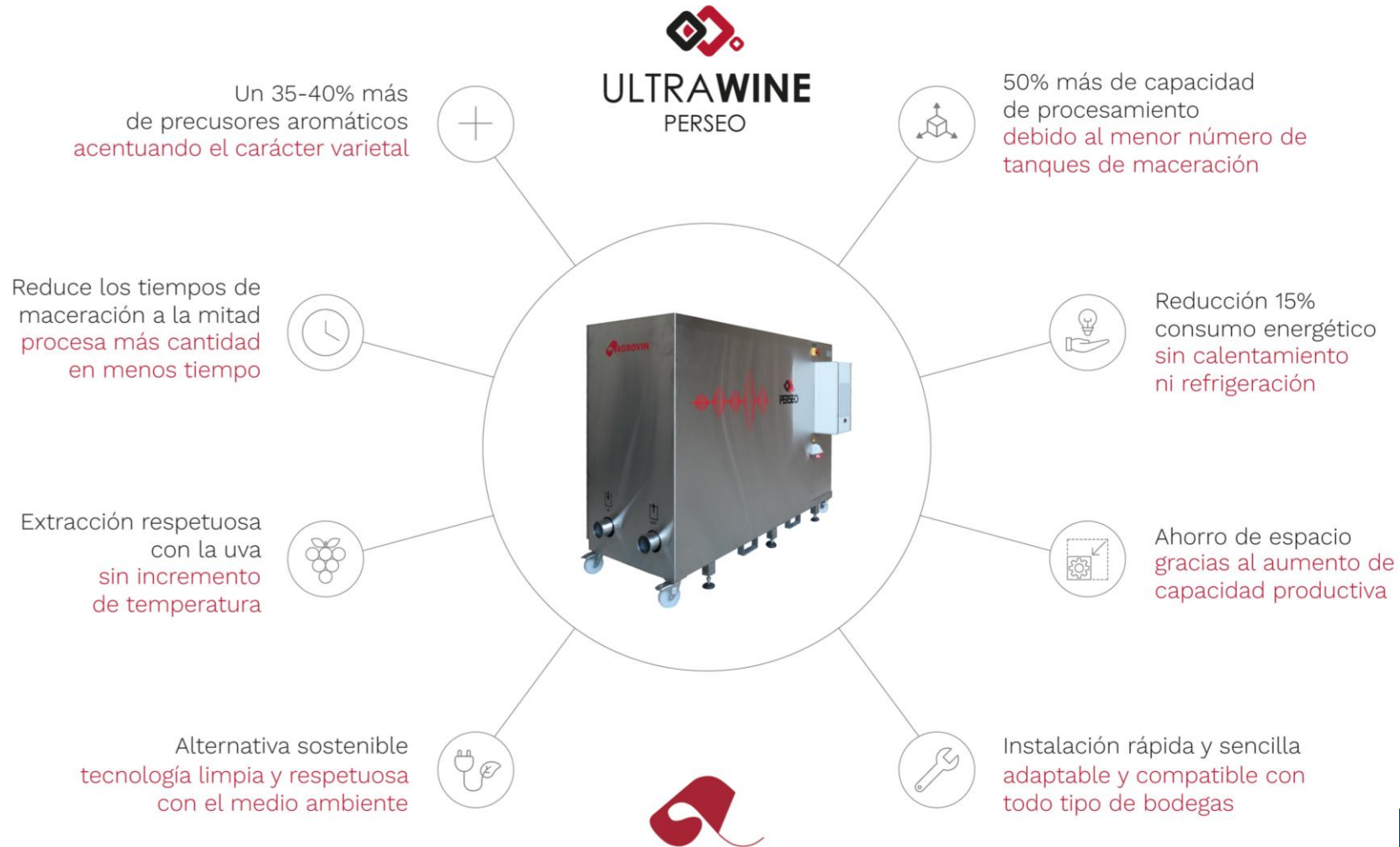
2. Vinificación con *no-Saccharomyces* + Tank control

UVA SAUVIGNAN (Variedad experimental)



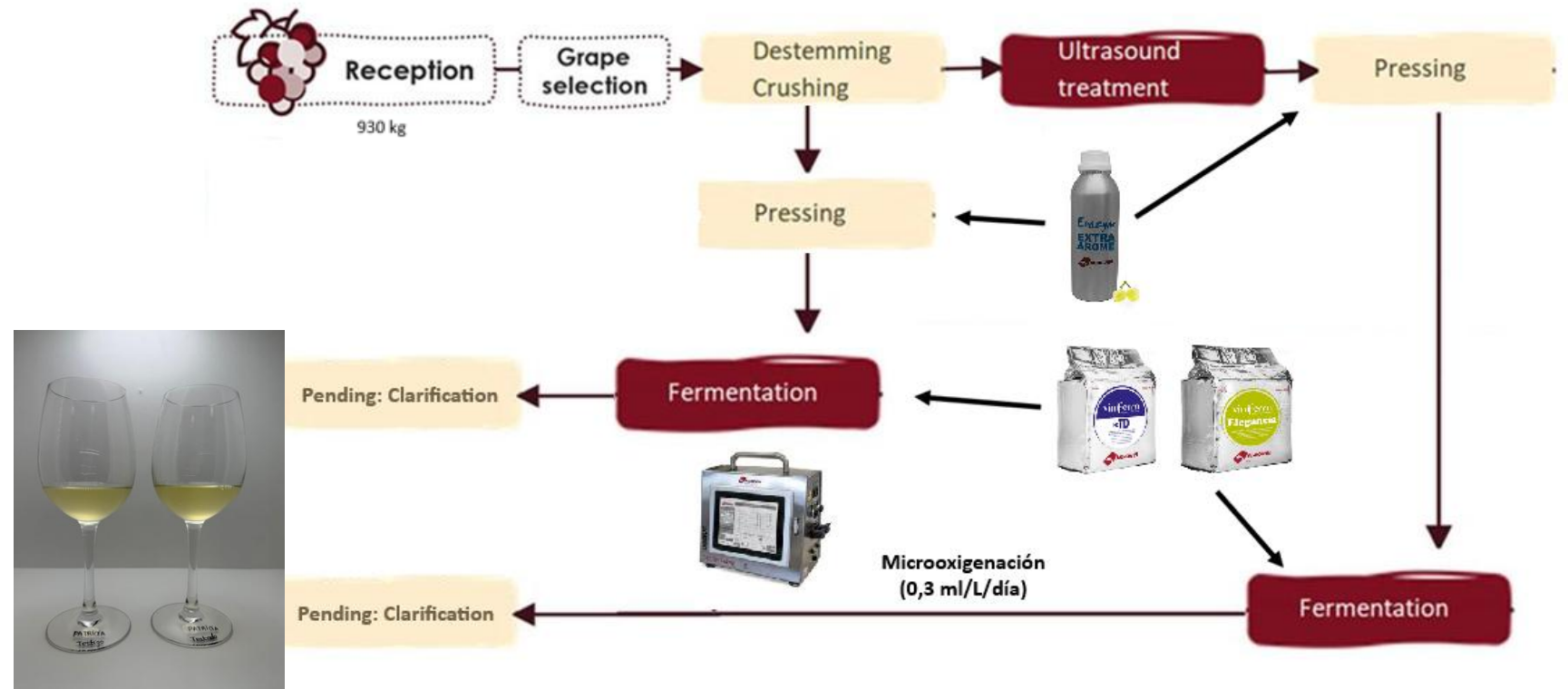
3. Ensayos con ultrasonidos: ULTRAWINE PERSEO

Extracción del máximo potencial de la uva mediante ultrasonidos



"Project GA101115013 co-financed by the European Union through the Interregional Investment Facility for Innovation (I3), within the framework of the European Regional Development Fund (ERDF)."

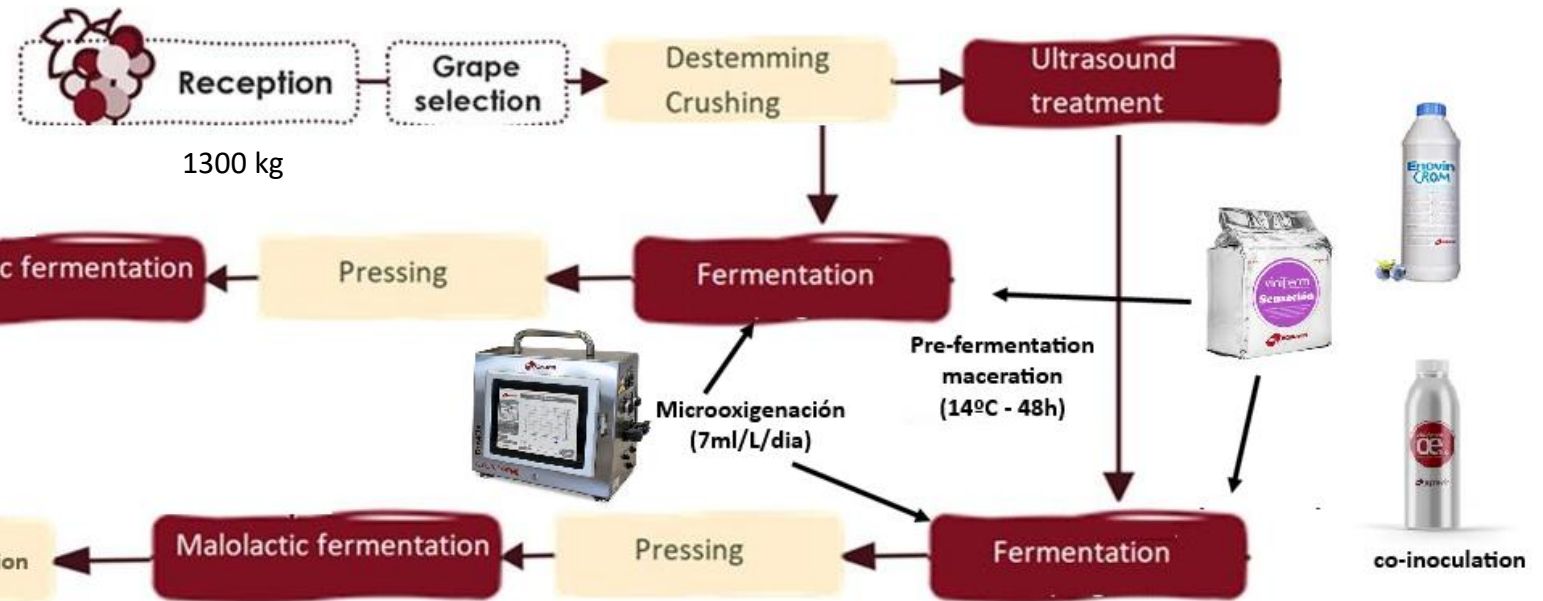
A large number of red plastic crates filled with harvested green grapes, arranged in rows on a wooden pallet in a warehouse setting. The grapes are densely packed in each crate, and some show signs of being cut or damaged. The background shows a warehouse floor and other crates.



**Co-funded by
the European Union**

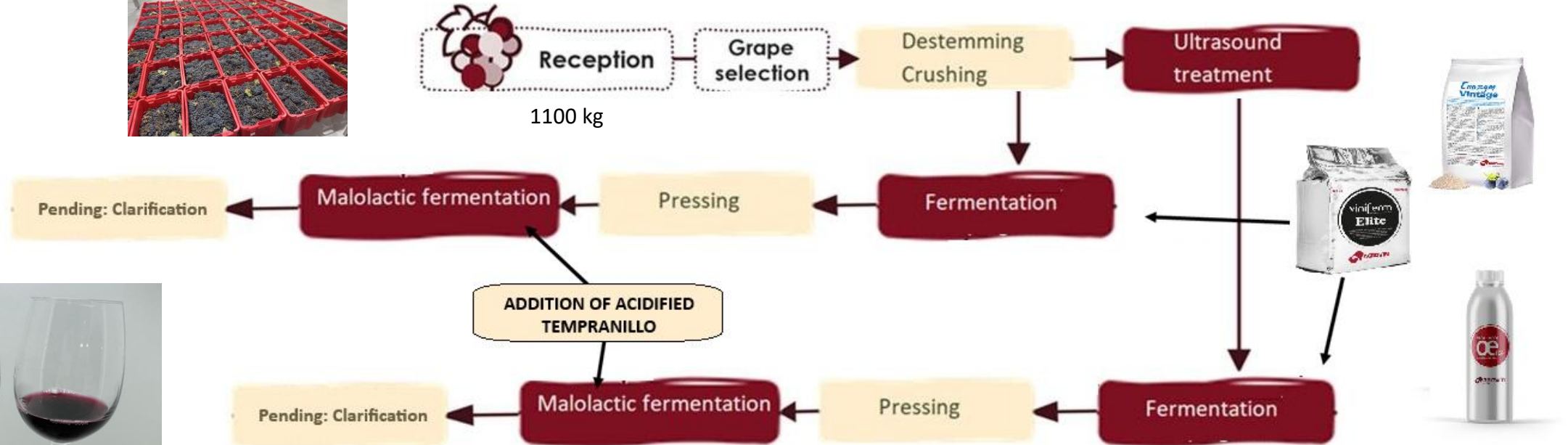
3.2. Ultrasonidos en uva tinta + Tank control

TEMPRANILLO



3.2. Ultrasonidos en uva tinta + Tank control

SYRAH (Acidificado con Tempranillo)



FREEK+ - ACIDIFICACIÓN DE VINO TEMPRANILLO



Aumento de
acidez total y
reducción de pH

Incremento de la
viveza del color

Favorece la
estabilidad
tartárica

SYRAH TESTIGO

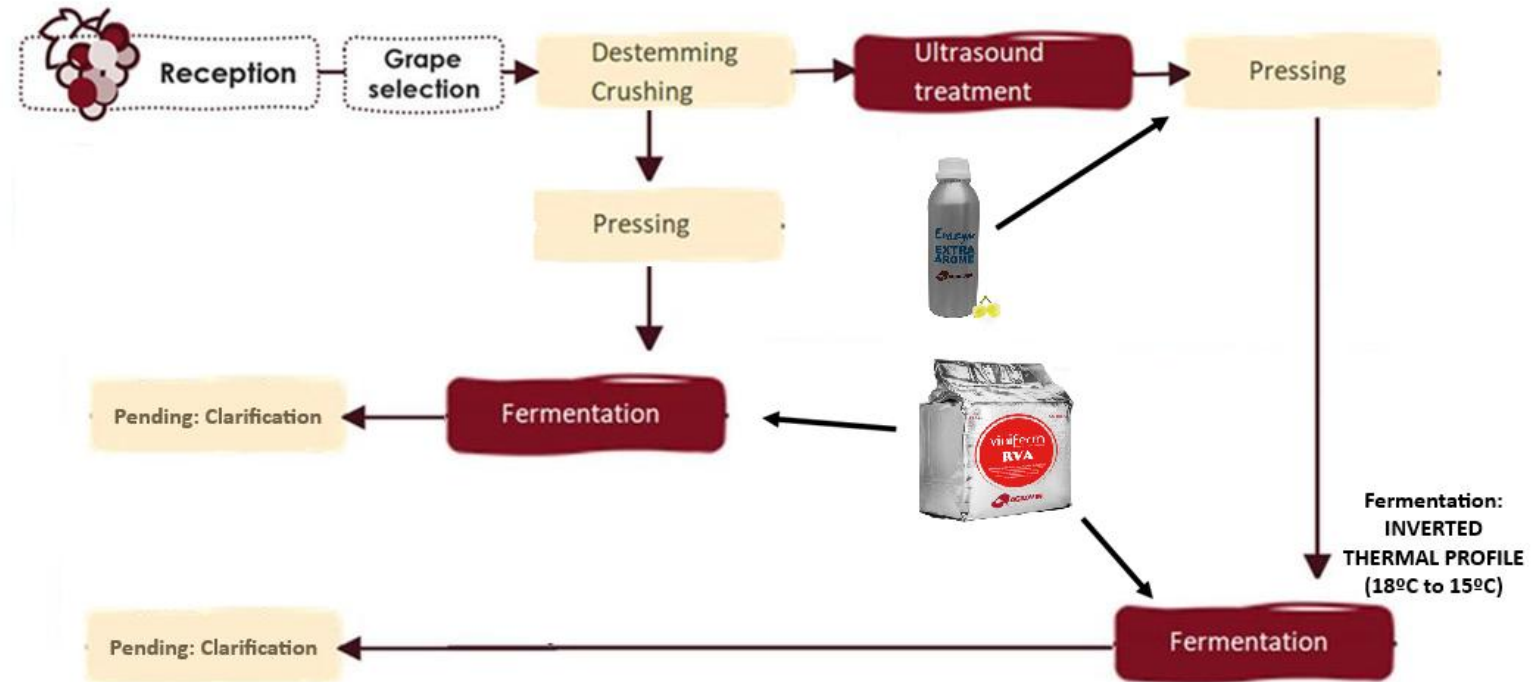
	Acidez total	pH
Inicio	5,59	3,83
+ 70 L Tempranillo acidificado	5,99	3,72
Tras FML	4,93	3,82

SYRAH TRATADO

	Acidez total	pH
Inicio	5,40	3,80
+ 70 L Tempranillo acidificado	5,76	3,70
Tras FML	4,96	3,77

4. Ultrasonidos + enzima β -glucosidasa + fermentación con perfil térmico invertido

UVA AIREN (Ensayo por duplicado)



5. Vino con baja graduación alcohólica y 0,0% + Tank control

UVA EVA (Colaboración con bodega Extremeña)



MÉTODO TRADICIONAL

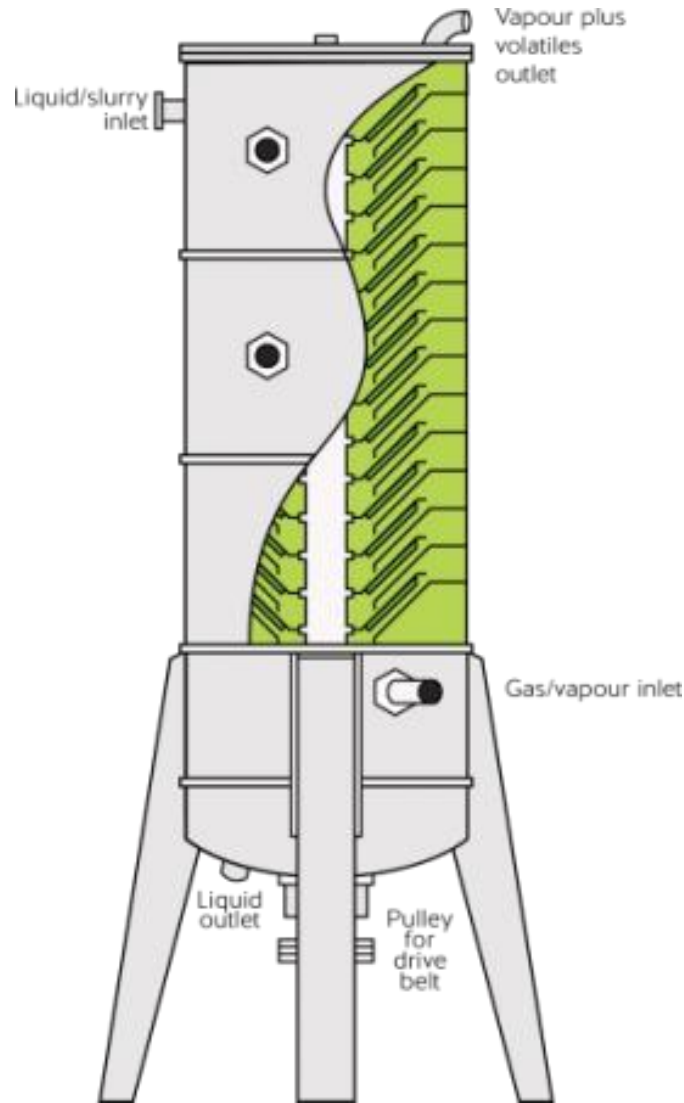
Desalcoholización total

Destilación al vacío

Los métodos de destilación separan el etanol del vino aprovechando las diferentes temperaturas de ebullición del etanol y el agua.

Para minimizar el impacto térmico, esta destilación se realiza al vacío, reduciendo la temperatura de ebullición del etanol a aproximadamente 40°C.

Spinning Cone Column (SCC)



Co-funded by
the European Union

Técnicas de desalcoholización parcial o total

Contactores de membrana

Utilizan membranas semipermeables porosas y para eliminar el alcohol se debe hacer circular vino por el exterior de las fibras del contactor y por su interior una solución alimentaria (agua).

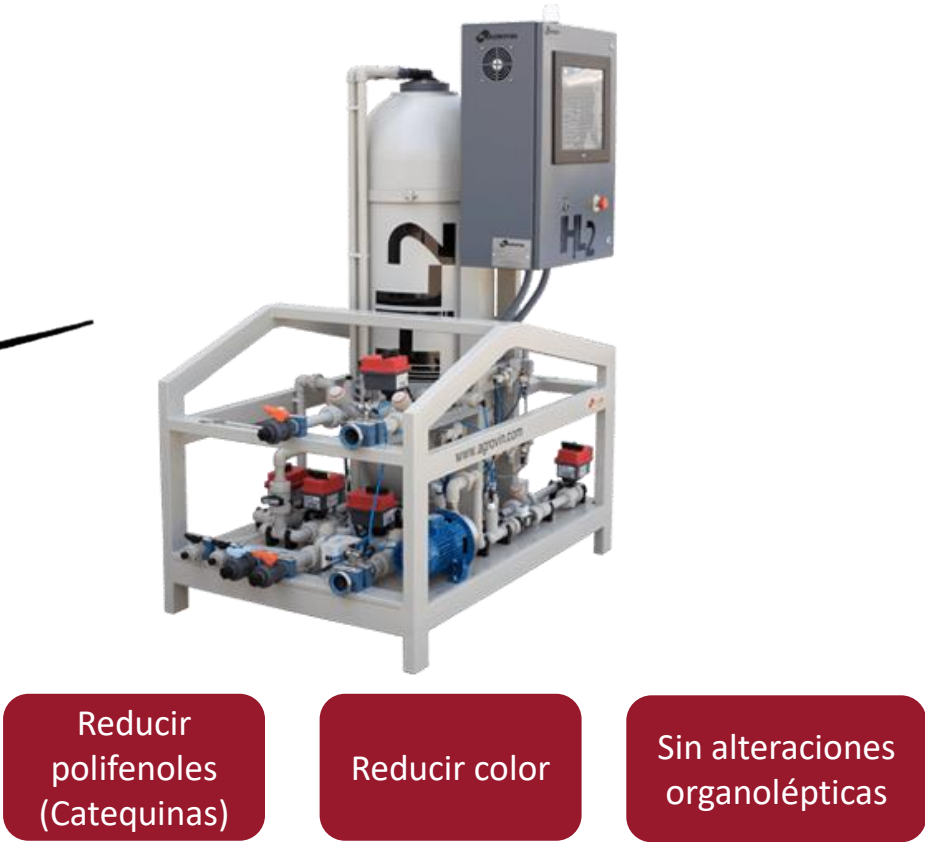
La transferencia de etanol depende de la diferencia en la presión de vapor de etanol entre el vino y la fase acuosa. La elevada superficie de contacto permite que el etanol se transfiera a alta velocidad

Los contactores de membrana pueden reducir hasta un 2-3% el EtOH sin pérdida de aromas



6. Reducción de polifenoles en mosto

MOSTO AIREN FLOTADO



		TESTIGO	CARBON F10X	HL2
COLOR	420 nm	0,459	0,260	0,188
PARDEAMIENTO	440 nm	0,366	0,207	0,152
HIDROXICINÁMICOS	320 nm	6,57	4,33	2,02
POLIFENOLES TOTALES	280 nm	12,77	8,84	4,66
CATEQUINAS	(mg/L)	134	98	43

VIDEO



SMARTWINERY



agrovin

¡Muchas gracias!

Laura Pérez-Bustos Muñoz
especialidades@agrovin.com